WELLS BLOOMFIELD, LLC
10 Sunnen Dr., St. Louis, MO USA 63143
telephone: 314-781-2714 **facsimile (fax): 314-781-2714**
www.wellsbloomfield.com

English

EUROPEAN OPERATION MANUAL
DRAWER WARMERS

COUNTER TOP MODELS: RW-1HDEU, RW-2HDEU
BUILT-IN MODELS: RW-16HDEU, RW-26HDEU

IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL

Page 2 - 5

Deutsch

EUROPÄER BEDIENUNG HANDBUCH
SPEISENWÄRMER MIT SCHUBLADEN

TISCHMODELLE: RW-1HDEU, RW-2HDEU
EINBAUMODELLE: RW-16HDEU, RW-26HDEU

WICHTIG: WERFEN SIE DIESE BEDIENUNGSHANDBUCH NICHT WEG!

Seitenzahl 6 - 9

Español

EL MANUAL PARA LA OPERACION EUROPEA
CALENTADORES DE GEVETA

MODELOS DE MOSTRADOR: RW-1EU, RW-1HDEU, RW-2EU, RW-2HDEU
MODELOS DE EMPOTRADOS: RW-16EU, RW-16HDEU, RW-26EU, RW-26HDEU

IMPORTANTE: CONSERVE ESTE MANUAL

Pagina 10 -13

Français

LE GUIDE POUR L'OPERATION EUROPÉENNE
CHAUFFE-PAINS À TIROIRS

MODÉLES DE DESSUS DE COMPTOIR: RW-1EU, RW-1HDEU, RW-2EU, RW-2HDEU
MODÉLES ENCASTRÉS: RW-16EU, RW-16HDEU, RW-26EU, RW-26HDEU

IMPORTANT : NE PAS JETER CE GUIDE

Page 14 -17

Italiano

MANUALE DI INFORMAZIONI PER L'OPERAZIONE EUROPEA
SCALDAVIVANDE A CASSETTI

MODELLI DA BANCO: RW-1EU, RW-1HDEU, RW-2EU, RW-2HDEU
MODELLI DA INCASSO: RW-16EU, RW-16HDEU, RW-26EU, RW-26HDEU

IMPORTANTE, NON DISTRUGGETE QUESTO MANUALE DI INFORMAZIONI

Pagina 18 - 21

Nederlands

HET EUROPESE OPERATIE HANDBOEK
LADEWARMERS

TEGENWERKENDE HOOGSTE MODELLEN: RW-1EU, RW-1HDEU, RW-2EU, RW-2HDEU
INGEBOUWDE MODELLEN: RW-16EU, RW-16HDEU, RW-26EU, RW-26HDEU

BELANGRIJK: DIT HANDBOEK NIET GOOIT WEG

De Pagina 22 - 25

English

WARNING!
The following warnings and instructions must be observed for proper installation and operation of the equipment.

WARNINGS!

IMPORTANT! (BUILT-IN APPLIANCES)

- All electrical connections must be done by a licensed electrician.
- An approved all pole power disconnect switch, with at least 3mm contact gap, must be supplied and installed in the fixed wiring in an accessible location (close proximity to the appliance) by a licensed electrician. Refer to equipment name plate for electrical ratings.

CAUTION!

- Do not submerge countertop appliances in water.
- Do not splash or pour water onto control panels or wiring. This appliance is not jet stream approved. Do not clean with water jet.

CAUTION!

- Do not store any combustible materials or flammable liquids anywhere near the appliance.

CAUTION HOT SURFACE!

- Exposed surface is HOT to the touch and may cause serious burns.

IMPORTANT!

- Countertop appliances must be positioned so the plug is easily accessible.

- Wells drawer warmers are designed to hold pre-heated food products at serving temperature for human consumption.

- Appliance must be disconnected from main power supply when not in use for extended periods of time.
- For built-in units: turn installed power disconnect switch to the off (“O”) position.
- For countertop units: remove power cord plug from power outlet.

- Counter top and free-standing appliances must be operated with all four legs installed and the unit leveled. Hand tighten legs to the appliance base.

- All repairs and servicing must be performed by a factory authorized service agent.

IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL

This manual is considered to be part of the appliance, and is to be given to owner or manager of the restaurant, or to the person responsible for training operators of this appliance. Additional manuals are available from your Wells dealer.

THIS MANUAL MUST BE READ AND UNDERSTOOD BY ALL PERSONS USING OR INSTALLING THIS APPLIANCE.

Contact your Wells dealer if you have any questions concerning installation, operation or maintenance of this appliance.

EUROPEAN INSTALLATION INSTRUCTIONS

English

IMPORTANT!

- These installation instructions are prepared for personnel authorized, qualified, certified or licensed to install electrical equipment, who should perform the initial startup and adjustments.

IMPORTANT!

- Verify that the incoming voltage is the same as that for which the unit is rated. An electrical plate specifying rated voltage, wattage, frequency and phase is affixed to the appliance.
- Connecting units to greater voltage than their rating may cause severe damage to equipment components.
- Connecting units to voltage less than their rating will result in decreased performance.

IMPORTANT! (BUILT-IN APPLIANCES)

- An approved all pole power disconnect switch, with at least 3mm contact gap, must be supplied and installed in the fixed wiring in an accessible location (close proximity to the appliance) by a licensed electrician. Refer to equipment name plate for electrical ratings.

IMPORTANT!

All built-in appliances must be installed according to instructions on the GLD (General Layout Data) sheet included with the unit.

SUPPLY CORDS

- Supply cords, supplied by the installer, shall be oil-resistant, sheathed flexible cable not lighter than ordinary polychloroprene or other elastic-sheathed cord (code designation 245 IEC 57) or an approved metallic conduit connection.
- Supply power wire size for all drawer warmers must be 0.75 mm^2 minimum, and must not exceed 2m length between the point where the cord or cord guard enters the appliance and the entry to the plug.

WIRING CONNECTIONS (BUILT-IN UNITS)

NOTE: Wire strain relief adapter supplied loose is for connecting to rigid metallic conduit.
For flexible conduit or power cords, an approved strain relief fitting must be supplied by others.

1. Remove control panel to access terminal block.
2. Knock out the appropriate hole plug located on enclosure panel and connect conduit strain relief.
3. Thread supply leads through strain relief and connect power lead to terminal marked “L1”; and, the neutral lead to terminal marked “N”.
4. Connect ground lead (green with yellow stripe) to ground lug marked “ ⏚ “.
5. Secure all connections, tighten strain relief and reinstall cover panel.
6. Locate equal potential grounding screw positioned on control enclosure marked ““. Remove screw and secure an appropriate grounding wire terminal.

English

OPERATING INSTRUCTIONS

1. **TEMPERATURE CONTROL**
   Your Wells warmer is equipped with a temperature control switch for each drawer cavity. Each drawer may be individually controlled. The temperature range is OFF (O), with control between 30ºC and 110ºC.
2. **INDICATOR LAMP**
   The lamp glows if the temperature control of the drawer is ON (I). It is also a reminder for the operator to turn the control OFF (O) if the drawer is not in use.
3. **AIR FLOW REGULATOR**
   Air can circulate through the adjustable opening for control of moisture. For maximum ventilation push the regulator knob to the right. For the least possible ventilation, push the button to the left.
4. **STAINLESS STEEL PRODUCT PANS**
   - Heated foods may be placed directly in the stainless steel pan provided.
   - Fractional size pans and other containers may be placed in the main pan.

OPERATING SUGGESTIONS

1. The adjustable air flow regulator controls moisture within the drawer cavity:
   - Slide the knob to the right (CLOSED) for moist operation. This position is used for breads, soft rolls, fish and vegetables.
   - Slide the knob to the left (OPEN) for dry operation. Use this position for meats, hard rolls, taco shells and corn chips.
2. Optional Humiditrol rack for increased humidity during moist operation:
   - Maintain 10 mm of water in the main pan.
   - Install the Humiditrol rack in the main pan.
   - Place fractional size pans and other containers on the Humiditrol rack.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION!

- Turn temperature controls to the OFF (O) position.
- Allow unit to cool completely before cleaning.

WARNING!

- DO NOT submerge counter top appliances in water.
- DO NOT splash or pour water onto control panels or wiring. This appliance is not jet stream approved. Do not clean with water jet.
- Possible shock hazard and/or equipment damage if interior of unit becomes wet.

IMPORTANT!

- Do not use steel wool for cleaning.

1. Clean warmer and pans daily:
    - Wipe exterior surfaces using a clean cloth or sponge dampened with warm water and mild detergent.
    - Remove pans from warmer and clean with warm water and mild detergent.
    - Dry pans by wiping with a clean dry cloth, then reinstall in warmer.
2. Clean drawers, slides and cavity weekly:
    - Open drawer to its fully extended position.
    - Release latches on each side of slide rail.
    - Remove drawer from cavity.
    - Wipe exterior and interior surfaces of drawer with a cloth or sponge dampened with warm water and mild detergent.
    - Clean slide rails by wiping with a clean cloth or sponge dampened with warm water and mild detergent.
    - Use a soft bristle brush to sweep crumbs and food debris from the warmer cavity.
    - Dry all components by wiping with a clean dry cloth, then reassemble warmer.

WARNUNG!
Die Folgenden Warnungen und Anweisungen müssen bei einer ordnungsgemäßen Installation und Bedienung des Geräts beachtet werden.

WARNHINWEISE!

WICHTIG! (EINGEBAUTE GERÄTE)

- Alle elektrischen Verbindungen müssen von einem genehmigten Elektriker gemacht werden.
- Ein zugelassener Trennschalter für alle Pole, dessen Kontaktöffnung wenigstens 3 mm beträgt, muß vorgesehen und von einem Elektroinstallateur in der fasten Verdrahtung an einem zugänglichen Ort in der Nähe des Küchengeräts installiert warden.
- Siehe Gerätenamensschild für elektrische nominelle Werte.

VORSICHT!

- Den Tischwärmer nicht in Wasser tauchen.
- Kein Wasser auf die Bedienerkonsolen oder Verdrahtung spritzen oder gießen. Dieses Küchengerät ist für Reinigen mit Wasserspritze nicht genehmigt oder mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

VORSICHT!

- Keine brennbaren Materialien oder entflammbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahren.

VORSICHT HEIßE OBERFLÄCHE!

- Offenliegende Oberfläche ist heiß. Berührung darf ernste Brandwunden verursachen.

WICHTIG!

- Das Tischmodelle muß so stehen dass der Verbinder zu leicht ist erreicht werden.
- Wells Speisenwärmer mit Schubladen sind entworfen, Speise für menschlichen Verbrauch vorzubereiten.
- Das Küchengerät muß vom Hauptnetzanschluß getrennt warden, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird. Bei Einbaugeräten den installierten Trennschalter auf AUS „O" stellen, oder bei Tischmodellen den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Tischplatte und die Boden sitzend Geräte müssen alle vier Beine haben, die vor Gebrauch installiert werden. Ziehen Sie Beine mit der Hand zur Gerätbasis fest.
- Alle Reparaturen und Wartung müssen von einer Fabrik hat ermächtigt Dienstagenten durchgeführt werden.

WICHTIG: WERFEN SIE DIESE BEDIENUNGSHANDBUCH NICHT WEG!

Dieses Handbuch wird bedacht, Teil vom Gerät zu sein, und zu Eigentümer oder Manager vom Restaurant gegeben zu werden, ist oder zur Person die verantwortlich ist für Ausbildenbediener von diesem Gerät. Zusätzliche Handbücher stehen zur Verfügung von Ihrem WELLS Händler.

DIESES HANDBUCH MUSS GELESEN WERDEN UND HAT DURCH ALLE PERSONEN ODER INSTALLIEREN DIESES GERÄTS VERSTANDEN BENUTZEND.

Kontaktieren Sie Ihren WELLS Händler, wenn Sie irgendeine Fragen betreffend Installation, Betrieb oder Wartung von diesem Gerät haben.

EUROPÄISCHE INSTALLATIONSANWEISUNGEN

WICHTIG!

- Diese Installationsanweisungen sind für Personal ermächtigt, qualifiziert, bescheinigt vorbereitet oder haben genehmigt, elektrische Ausrüstungen zu installieren, die den anfänglichen Start und die Regelungen durchführen sollten.

WICHTIG!

- Beglaubigt, dass die ankommende Spannung genau wie ist, dass, für den die Einheit eingeschätzen ist. Eine elektrische Platte, die Nennspannung, Wattleistung, Frequenz und Phase angibt, ist zum Gerät angeklebt.
- Verbindeneinheiten zu größerer Spannung als ihre Bewertung darf schweren Schaden an Gerätebauteilen verursachen.
- Verbindeneinheiten zu Spannung weniger als wird ihre Bewertung in abgenommener Leistung resultieren.

WICHTIG! (EINGEBAUTE GERÄTE)

- Alle elektrischen Verbindungen müssen von einem genehmigten Elektriker gemacht werden.
- Ein zugelassener Trennschalter für alle Pole, dessen Kontaktöffnung wenigstens 3 mm beträgt, muß vorgesehen und von einem Elektroinstallateur in der fasten Verdrahtung an einem zugänglichen Ort in der Nähe des Küchengeräts installiert warden.
- Siehe Gerätenamensschild für elektrische nominelle Werte.

WICHTIG!

Alle eingebauten Geräte müssen gemäß Anweisungen auf dem GLD (auf Englisch „General Layout Data“ Oder Allgemeine Anordnungsdate) Blatt installiert werden, das mit der Einheit miteingeschlossen worden ist.

ELEKTROSCHNÜRE

- Elektroschnüre, müssen ölbeständig sein und flexiblem Mantelkabel bestehen, das nicht dünner als gewöhnliches Polychloropren - oder andere gleichwertige synthetische Elastomer-Mantelkabel (Codebezeichnung 245 IEC 57) oder eine zugelassener Metallkabelrohranschluß sein darf.
- Die Stärke de Stromdrähte für alle Speisewärmer muß wenigstens 1,5 mm2 betragen. Die Entfernung zwischen dem Punkt, an die Schnur oder die Schnurverbinder an das Küchengerät angeschlossen ist, und dem Punkt, an dem sie an den stecker angeschlossen ist, darf nicht 2 m überschreiten.

DRAHTANSCHLÜSSE

Anmerkung: Ein Belastungserleichterungsanschluss ist locker für Verbinden zu steifem Metallrohr versorgt. Für flexible Rohre oder betreibt Schnüre muss ein genehmigter Belastungserleichterung-sanschluss von anderen versorgt werden.

1. Die vordere Bedienerkonsole nimmt heraus, um an die Klemmleiste zu gelangen.
2. Nehmen Sie den passenden Lochstöpsel von der Kabinett elektrischer Einschließung heraus. Verbinden Sie die Lasterleichterungsverbindung.
3. Ziehen Sie elektrische Drähte durch den Lasterleichterungsverbinder. Verbinden Sie Kraftdraht zu der terminal hat markiert „L1“; und der neutrale Draht zum Terminal hat „N“ markiert.
4. Den grünen Erdungsleiter mit den gelben Streifen an den Erdungskabelschuh mit der Markierung „ ⏚ " anschließen.
5. Machen Sie alle Verbindungen dicht. Ziehen Sie Lasterleichterungsverbinder fest und befestigen Sie wieder Bedienerkonsole.
6. Finden Sie die Gleichgestellten Potentialerdungsschraube, auf der elektrischen Einschließung, markiert „ “. Nehmen Sie Schraube heraus und befestigen Sie einen passenden Erdungsdraht.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

SCHUBLADEN-SPEISENWÄRMER
(MODELLE RW-1HDEU, RW-2HDEU RW-16HDEU, RW-26HDEU)

1. **WÄRMEREGLER**
   Ihre wärmeren Wells sind ausgerüstet mit einem Temperaturregulierungsschalter für jede Schubladenhöhlung. Jede Schublade darf einzeln kontrolliert werden. Der Temperaturbereich ist AUS (O), mit Steuerung zwischen 30ºC und 110ºC.
2. **ANZEIGER LAMPE**
   Die Leuchte leuchtet auf, wenn der Reglerschalter der Schublade AUF (I) ist. Sie ist auch ein Hinweis für den Bediener, den Schalter auf AUS (O) zu stellen, wenn die Schublade nicht in Gebrauch ist.
3. **LUFTREGLER**
   Luft kann durch die verstellbare Öffnung für Steuerung der Feuchtigkeit zirkulieren. Für Eine maximale Lüftung den Luftregler Knopf nach rechts schieben. Für möglichst geringe den Luftregler Knopf nach links stellen.
4. **EDELSTÄHLE PRODUKTPFANNEN**
   Erhitzte Speisen dürfen direkt in die Edelstahlpfanne gestellt werden.
   Hälftegrößepfannen und andere Behälter dürfen in die Edelstahlpfanne gestellt werden.

BEDIENUNGSTIPS

1. Der verstellbar Luftreglerknopf kontrolliert Feuchtigkeit innerhalb der Schubladenhöhlung: Schieben Sie den Knopf nach rechts (CLOSED) für feuchten Betrieb. Diese Position ist für Brote, weiche Rollen, fischt und Gemüse benutzt. Schieben Sie den Knopf nach links (OPEN) für trockenen Betrieb. Benutzen Sie diese Position für Fleisch, harte Rollen, taco Schalen und Maisspäne.
2. Wahlfreier Humiditrol Ständer für vermehrte Feuchtigkeit während feuchten Betriebs:
   - Behalten Sie 10 Mm des Wassers in der Hauptpfanne bei. Installieren Sie den Humiditrol Ständer in der Hauptpfanne.
   - Stellen Sie Hälftegrößepfannen und andere Behälter auf dem Humiditrol Ständer.

ANLEITUNGEN ZUM REINIGEN

ACHTUNG!

- Drehen Sie Temperatur kontrolliert zum „OFF" AUS (O) Position.
- Erlaubt, dass Einheit vollständig vor Reinigen abkühlt.

WARNUNG!

- Untertauchen Sie Tischgeräte in Wasser NICHT.
- Planschen Sie NICHT oder gießt Wasser auf Schalttafeln oder Verdrahten. Dieses Gerät ist Jetstream hat genehmigt nicht. Reinigen Sie mit Wasserdüse nicht.
- Mögliche Schockgefahr bzw. Geräteschaden, wenn Inneres der Einheit nass wird.

WICHTIG!

- Benutzen Sie stählerne Wolle für Reinigen nicht.

1. Reinigen Sie Speisewärmer und Pfannen täglich:
   - Benutzen Sie ein sauberes Tuch oder Schwamm, der mit warmem Wasser gedämpft wird, und mildes Waschmittel, außerhalb Oberflächen zu wischen.
   - Nehmen Pfannen der Speisewärmer heraus. Reinigen Sie Pfannen mit warmem Wasser und mildem Waschmittel.
   - Trocknen Sie Pfannen durch Wischen mit sauberem trockenemTuch.
   - Kehren Sie Pfannen zu die Speisewärmer zurück.
2. Reinigen Sie Schubladen, Dias und Höhlung wöchentlich:
   - Offene Schublade zu seiner völlig ausgedehnten Position.
   - Geben Sie Diasschlösser auf jeder Seite der Höhlung frei.
   - Nehmen Sie Schublade von Höhlung heraus.
   - Wischen Sie draußen und innere Oberflächen der Schublade mit einem Tuch oder Schwamm, die mit warmem Wasser und mildem Waschmittel angefeuchtet werden.
   - Reinigen Sie Dias durch Wischen mit einem sauberen Tuch oder Schwamm, die mit warmem Wasser und mildem Waschmittel gedämpft werden.
   - Benutzen Sie eine weiche Borstenbürste, um Krümel und Speisentrümmer von der wärmeren Höhlung zu fegen.
   - Trocknen Sie alle Bauteile durch Wischen mit einem sauberen trockenen Tuch.
   - Bauen Sie wieder Dias und Schubladen in Speisewärmer zusammen.

¡ADVERTENCIA!

- Las advertencias y las instrucciones siguientes deben ser observadas para la instalación y la operación apropiadas del equipo.

¡ADVERTENCIAS!

¡IMPORTANTE! (APARATOS EMPOTRADOS)

- Todos las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Un electricista calificado deben proveer e instalar en circuito fijo un interruptor aprobado de desconaxión sel suministro eléctrico de todos los polos con un margen libre de contacto de al menos 3 mm en un lugar accesible (muy cerca del aparto). Refiérase al plato del nombre del equipo para calificaciones eléctricas.

¡CUIDADO!

- No sumerja los aparatos de encimeras en agua.
- No salpique ni derrame agua sobre los paneles de control o los cables. Este aparato no está diseñado ni aprobado para limpiar cin un chorro de agua. Por tanto, no limpie con un chorro de agua.

¡CUIDADO!

- No garde materiales combustibles ó líquidos inflammables cerca de este aparato.

¡CUIDADO SUPERFICIE CALIENTE!

- La superficie ardiente está caliente al tacto y causará graves quemaduras si la toca.

¡IMPORTANTE!

- El aparato de encimera debe colocarse de tal manera que se tenga un fácil acceso a la clavija.

- Las Wells calentadoras de alimentos son diseñado para mantener precalienta alimentos en la temperatura para servir.

- El aparato debe ser desconectado del suministro principal de alimentación eléctrica cuando no se la vaya a usar durante prolongados períodos.
- Lleve el interuptor instalado de desconexión a la posición “O” de apagado para las unidades empotradas.
- Para unidades de encimera: quite el tapón eléctrico de cuerda del tomacorriente.

- Los aparatos de encimera y los aparatos autoestables deben ser operados con cuatro piernas instaladas y la unidad niveló. Enhebre piernas en la base de aparato y apriete a mano.

- Todos las reparaciones y trabajos de mantenimiento deben ser realizado por un agente se servicio autorizado por la fábrica.

IMPORTANTE: NO DESECHE ESTE MANUAL

Este manual es considerado para formar parte del aparato, y es de ser dado al dueño o el director del restaurante, o a la persona responsable de entrenar a operarios de este aparato. Los manuales adicionales están disponibles de su comerciante de Wells.

ESTE MANUAL DEBE SER LEIDO Y ENTENDIO POR TODAS PERSONAS QUE UTILIZAN O PARA INSTALAR ESTE APARATO.

Contacte su comerciante de Wells si usted tiene cualquier pregunta con respecto a la instalación, la operación o la conservación de este aparato.

INSTRUCCIONES DE LA INSTALACION PARA MODELOS EUROPEOS

¡IMPORTANTE!

- Las instrucciones de instalación han sido repraradas para un personal aurorizado, calificado o certificado para instalar equipos eléctricos, que debería realizar los trabajos indicales de puesta en funcionamiento y los ajutes descritos en este manual.

¡IMPORTANTE!

- Asegúrese que el voltaje entrante es el mismo para el cual está diseñada la unidad conforme a su capacidad nominal. El aparato también viene con una placa del fabricante especificando el voltaje, el vataje, la frecuencia y la fase de unidad.
- Si el aparato se conecta a un voltaje superior a la especificada, se pueden causar graves daños a termostato, las conexiones y las resistences calefactoras.
- La conexión a un voltaje inferior a la nominal causará un rendimiento deficiente.

¡IMPORTANTE! (APARATOS INCORPORADOS)

- Un electricista calificado deben proveer e instalar en circuito fijo un interruptor aprobado de desconaxión sel suministro eléctrico de todos los polos con un margen libre de contacto de al menos 3 mm en un lugaraccesible (muy cerca del aparto).
- Refiérase al plato del nombre del equipo para calificaciones eléctricas.

¡IMPORTANTE!

- Todos aparatos incorporados deben ser instalados según instrucciones en el GLD (en Inglés, General Layout Data, o Datos Generales de Disposición) hoja incluyó con la unidad.

CORDONES DE SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD

- Los cordones de suministro de la electricidad deberán se cables eléctricos flexibles vaina, a la grasa, que no sean más livianos que el cordón ordinario con vaina de neoprene o otro elastómero sintético equivalente (designación cóio 245 IEC 57) o una conexión metálica aprobada de conducto.
- Los cordones de suministro eléctrico para todos los calentadores de comida deben tener un tamaño mínimo de 0.75 mm^2 y no debe exceder la longitud 2 m entre el punto donde la cuerda entra el aparato y la entrada al tapón eléctrico.

CONEXIONES DE CABELADO (UNIDADES INCORPORADAS)

NOTA: El adaptador para protección contra tirones (está enviado suelto) para la conexión de conducto metálico aprobada. Para los cordones eléctricos flexibles se debe suministrar un accesorio de protección contra tirones por otra compañía.

1. Quite el tablero de control para conseguir acceso al bloque terminal.
2. Quite el tapón apropiado de agujero (situado en la caja eléctrica) y conecte la protección contra tirones.
3. Enhebre alambres eléctricos hasta la protección contra tirones y conecte el alambre de voltaje a la terminal marcada "L1"; y, el alambre neutral a la terminal marcada "N".
4. Conecte cable de tierra (verde con raya amarilla) a la oreja tierra marcada „ ⏚ ".
5. Apriete todas conexiones, apriete la protección contra tirones y vuelva a instalar el tablero de control .
6. Halla el tornillo potencial igual en la caja eléctrica, marcado „ ⊽ ".

   Quite el tornillo y hace un conexión hasta el terminal de alambre tierra.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. **TEMPERATURA CONTROLA**
   Su Wells calentadora es equipada con un interruptor de control de temperatura para cada cavidad de cajón. Cada cajón puede ser controlado individualmente.
   La gama de la temperatura está cortado (O), con el control entre 30ºC y 110ºC.

2. **LÁMPARA INDICADORA**
   La lámpara está lucendo si el control de temperatura del cajón está EN (I).
   Es también un recordatorio para el operario de apagar el control (O) si el cajón no está en el uso.

3. **REGULADOR DE RESPIRADERO AEREO**
   El aire puede circular por la apertura ajustable para el control de la humedad. Para la ventilación máxima empuja el botón de regulador a la derecha. Para la ventilación menos posible, empuje el botón a la izquierda.

4. **CACEROLAS DE ACERO INOXIDABLE PARA EL ALIMENTO:**
   Los alimentos calentados pueden ser colocados directamente en la cacerola de acero inoxidable proporcionó.
   Las cacerolas fraccionarias del tamaño y otros envases pueden ser colocados en la principal cacerola.

Español

CONSEJOS DE OPERACIÓN

1. El regulador aéreo ajustable del flujo controla la humedad dentro de la cavidad de cajón:
   - Deslice el botón a la derecha (CLOSED o cerrado) para la operación húmeda.
     Esta posición es utilizada para panes, los rollos suaves, pescan y las verduras.
   - Deslice el botón a la izquierda (OPEN o abierto) para la operación seca. Utilice esta posición para carne, los rollos duros, los cáscaras del taco y pastillas de maíz.

2. El estante Humiditrol (opcional) para la humedad creciente durante la operación húmeda:
   - Mantenga 10 Mm de agua en la principal cacerola.
   - Instale el estante Humiditrol en la principal cacerola.
   - Coloque cacerolas fraccionarias de tamaño y otros contenedores en el estante Humiditrol.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡CUIDADO!

- La temperatura de la vuelta controla al "OFF" (cerrado) (O).
- Permita la unidad para refrescar completamente antes de limpiarlo.

¡ADVERTENCIA!

- No sumerja esta unidad en agua (unidades de mostrador).
- No salpique ni derrame el panel de control o las conexiones eléctricas de la unidad.
- Esta unidad no está diseñada ni aprobada para limpiarla con un chorro de agua.
- Al hacerlo se podrían producer riesgos de descargas electrícas y la unidad podría sufrir daños.

¡IMPORTANTE!

- No usa lana de acero para limpiar.

1. Limpie el calentador y las cacerolas diariamente:
   - Limpie las superficies exteriores usando un paño o una esponja limpio humedecida con agua caliente y el detergente suave.
   - Quite las cacerolas del calentador y de limpio con agua caliente y el detergente suave.
   - Las cacerolas secas limpiando con un paño seco limpio, entonces les reinstalan en calentador.
2. Limpia los cajones, diapositivas y cavidades semanal:
   - Abra el cajón en su posición completamente extendida.
   - Abra las cerraduras en cada lado del carril de la diapositiva.
   - Quite el cajón de la cavidad.
   - Limpie las superficies exteriores e interiores del cajón con un paño o una esponja hume decida con caliente agua y detergente suave.
   - Limpie los carriles de la diapositiva limpiando con un paño o una esponja limpio hume decida con agua caliente y el detergente suave.
   - Utilice un cepillo de cerda suave para barrer las migas y la ruina del alimento de la cavidad más caliente.
   - Seque todos los componentes con un paño seco limpio, después vuelva a montar el calentador.

AVERTISSEMENT!
Observer les notices ci-dessous assurer le bon fonctionnement de l'équipement.

AVERTISSEMENTS!

IMPORTANT! (APPAREILS ENCASTRÉS)

- L'ensemble des connexions électriques doit être effectué par un élecricien.
- Un interrupteur de déconnexion omnipolaire homologue, présentant un entrefer de contact minimal de 3 mm, doit être fourni par un electrician. Pour connaître les caractéristiques d'alimentation élictrique nominales de l'appareil, voir la plaque électrique.

AVERTISSEMENT !

- Ne PAS submerger le les appareils de dessus de comptoir dans l'eau.
- Ne PAS éclabousser ou verser de l'eau sur les contrôles ou l'installation éléctrique. Cet appareil n'est pas de jet d'eau a approuvé. Ne pas nettoyer avec le jet d'eau.

ATTENTION!

- Ne pas stocker de matières combustibles à proximité de l'appareil.

ATTENTION - SURFACE BRÛLANTE!

- L'appareil qui n'est pas en service pendant longtemps doit être débranché.

IMPORTANT!

- Les appareils de comptoir doivent être si disposé le bouchon électrique est facilement accessible.
- Les Wells appareils de chauffage de nourriture sont conçus pour tenir préchauffe les produits de nourriture à la température pour servir pour la consommation humaine.
- L'appareil doit être débranché du pouvoir électrique quand pas dans l'usage pour les périodes prolongées de temps.
- Dans le cas des modèles encastrés, placer le débrancher le commutateur dans la position éteindre «O» .
- Dans celui des modèles de dessus de comptoir, enlever le bouchon électrique de la prise électrique.
- Les appareils de dessus de comptoir (non encastrés) ne doivent être mis en service que lorsque les quatre pieds fournis sont installés et que l'appareil est mis à niveau. Visser les pieds dans la base de l'appareil et les serer à la main.
- Tous travaux de reparation ou de maintenance sont à confier à un technician agree par l'usine.

IMPORTANT: CONSERVER LA PRÉSENTE NOTICE D'UTILISATION POR RÈFÈRENCE ULTÉRIEURE

Ce manuel est considéré faire partie de l'appareil, et est être donné au propriétaire ou au directeur du restaurant, ou à la personne responsable d'entraîner d'opérateurs de cet appareil. Les manuels supplémentaires sont disponibles de votre négociant de Wells.

CE MANUEL DOIT ETRE LU ET A COMPRIS PAR TOUTES PERSONNES UTILISANT OU L'INSTALLATION DE CET APPAREIL.

Contacter votre négociant de Wells si vous avez n'importe quelles questions à propos de l'installation, l'opération ou l'entretien de cet appareil.

LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION EUROPÉENNES

IMPORTANT!

- Les instructions d'installation sont à l'intention de professionnels habilités pour l'installation d'équipements électriques. Les operation de mise en route et les réglages initiaux détaillés dans la présente notice doivent être effectués exclusivement par ces professionnels.

IMPORTANT!

- Vérifier que la tension de alimentation corresponde a la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque électrique, attaché à l'appareil.
- Le branchement de l'appareil sur une source d'alimentation électrique de tension supérieure à ou inférieure à sa tension nominale peut l'endommager.

IMPORTANT! (APPAREILS ENCASTRÉS)

- Un interrupteur de déconnexion omnipolaire homologue, présentant un entrefer de contact minimal de 3 mm, doit être fourni par un electrician. Pour connaître les caractéristiques d'alimentation élictrique nominales de l'appareil, voir la plaque électrique.

IMPORTANT!

Tous appareils incorporés doivent être installés selon les instructions sur le GLD (dans l'anglais ‹‹General Layout Data›› ou les Données Générales de Tracé) la feuille a inclus avec l'unité.

CORDONS D'ALIMENTATION

- Ils doivent se composer soit d'un cable flexible sous gaine, resistant à l'huile, d'un poids égal ou supérieur à celui des cordons ordinaires, à gaine de polychloroprène ou d'élastomère synthétique equivalent (code de désignation 245 C.I.E. 57) soit d'une connexion à conduit métallique homologue.
- La taille des fils d'amenée du courant de tous les chauffe-plats doit être du au moins 0,75 mm^2 et le longueur ne droit pas dépasser 2 m (mesuré entre le point de penetration du cordon ou de sa protection dans l'appareil, et le point d'arrivée la fiche).

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (APPAREILS ENCASTRÉS)

REMARQUE: L'adaptateur de relaxation des contraintes qui accompagne l'appareil est prévu pour les connexions à conduit métallique. Pour les cordons d'alimentation flexibles, un dispositive de relaxation des contraintes homologue doit être par un tiers.

1. Retirer le panneau avant du panneau de commande pour accéder au bornier.
2. Ejecter le bouchon de l'orifice du panneau d'enceinte et connecter l'adapteur de relaxation des contraintes pour conduit métallique.
3. Faire passer les fils d'alimentation à travers l'adaptateur de relaxation des contraintes et connecter le fil d'amenée du courant à la borne repérée ‹‹L1››, et le fil neuter a la borne repérée ‹‹N››.
4. Connectrer le fil de mise à la terre (vert à rayures jaunes) à la borne a mise à terre, repérée ‹‹ ⏚ ››.
5. Fixer touts les connexions et remettre la panneau-couvercle.
6. Repérer la vis équipotentielle de mis à terre, située sur l'enceinte de commande. Cette vis marquee ‹‹ ›› . Retirer a vis et connecter la borne à un fil mis à la masse.

Français

INSTRUCTIONS D'OPERATION

1. **REGULATION DE LA TEMPERATURE**
   Votre Wells appareil de chauffage est équipé avec un commutateur de régulation de la température pour chaque cavité de tiroir. Chaque tiroir pourrait être individuellement contrôlé.
   La gamme de température est ÉTIENDRE (O), avec le contrôle entre 30ºC et 110ºC.

2. **LA LAMPE D'INDICATEUR**
   Les lueurs de lampe si la régulation de la température du tiroir es allume (I). C'est aussi un rappel pour l'opérateur pour éteindre le contrôle (O) si le tiroir n'est pas dans l'usage.

3. **CONTROLE DE PRISE D'AIR**
   L'air peut circuler par l'ouverture ajustable pour le contrôle d'humidité. Pour la ventilation maximum pousse le bouton régulateur à la droite. Pour la ventilation moins possible, pousser le bouton à la gauche.

4. **LE CASSEROLE DE NOURRITURE D'ACIER INOXYDABLE**
   Les nourritures chauffées pourraient être directement placées dans la casserole d'acier inoxydable a fourni.
   La taille fractionnaire casseroles et l'autres récipient pourraient être placés dans la casserole principale.

CONSEILS

La prise d'air ajustable contrôle l'humidité dans la cavité de tiroir:

- Glisser le bouton à la droite (CLOSED ou fermé) pour l'opération humide. Cette position est utilisée pour les pains, les rouleaux doux, pêcher de le et les légumes.
- Glisser le bouton à la gauche (OPEN o ouvre) pour l'opération sèche. Utiliser cette position pour les viandes, les rouleaux durs, les coquilles de taco et les fragments de maïs.

L'étagère facultative de Humiditrol pour l'humidité augmentée pendant l'opération humide :

- Maintenir 10 mm d'eau dans la casserole principale.
- Installer l'étagère de Humiditrol dans la casserole principale.
- Placer les casseroles fractionnaires de taille et les autres récipients sur l'étagère de Humiditrol.

Français

NETTOYAGE

ATTENTION !
Tourner des régulations de la température au la «OFF» (O ou éteindre) position.
Permettre à l'unité pour refroidir complètement avant de nettoyer.

AVERTISSEMENT !

- Ne PAS submerger le Les appareils de dessus de comptoir dans l'eau.
- Ne PAS éclabousser ou verser de l'eau sur les contrôles ou l'installation éléctrique. Cet appareil n'est pas de jet d'eau a approuvé. Ne pas nettoyer avec le jet d'eau.
- Les dommages possibles d'équipement de et/ou de danger de choc si l'intérieur d'unité devient mouillé.

IMPORTANT !
Ne pas utiliser de laine d'acier pour nettoyer.

1. Nettoyer l'appareil et les casseroles quotidiennement :
   - Essuyer des surfaces extérieures utilisant un tissu ou une éponge propre humidifiée avec l'eau chaude et le détergent doux.
   - Enlever des casseroles de l'appareil et nettoyer avec l'eau chaude et le détergent doux.
   - Sécher des casseroles en frottant avec un tissu sec propre, alors réinstaller des casseroles dans l'appareil.
2. Nettoyer l'appareil et les casseroles par semaine :
   - Nettoyer des tiroirs, le tiroir dirige et de cavité sur hebdomadaire :
   - Ouvrir le tiroir à sa position entièrement prolongée. La presse verrouille sur chaque côté de guides de tiroir pour relâcher. Enlever le tiroir de la cavité.
   - Essuye des surfaces extérieures et intérieures de tiroir avec un tissu ou l'éponge ont humidifié avec l'eau chaude et le détergent doux.
   - Nettoyer les guides de tiroir en essuyant avec un tissu ou l'éponge propre a humidifié avec l'eau chaude et le détergent doux.
   - Utiliser une brosse douce pour balayer du débris de miettes et nourriture dans la cavité.
   - Sécher tous composants avec un tissu sec, alors installer des tiroirs dans l'appareil.

AVVERTIMENTO!
Gli avvertimenti seguenti e le istruzioni devono essere osservati per l'installazione proprie e per l'operazione dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE!

IMPORTANTE! (APPARECCHI DA INCASSO)
- Tutti I collegamenti elettrici devono ewwere effettuati da un elettricista abilitato.
- È necessario fornire ed installare nell'impianto di rete, in un punto accesibile (quando più vicino all'apparecchio), un interruttore onnipolare omologato per il disinserimento dell'alimentazione, con aperture dei contatti di almeno 3 mm. Per i valori elettrici nominali consultare la targa di apparecchiatura e il manuale d'installazione.

ATTENZIONE!
- Non immergere in acqua gli scaldavivande do banco.
- Non spruzzare o versare acqua si pannelli dei comandi o sui collegamenti elettrici. Poiché questo apparecchio non è omologato per la pulizia con uno spruzzo di acqua, non ricorrere a questo metodo.

ATTENZIONE!
- Non conservare materiali combustibili e liquidi infiammabili vicino all'apparecchio.

ATTENZIONE - SUPERFICIE CALDA!
- La superficie esposta è CALDA e se toccata può causare le bruciature.

IMPORTANTE!
- L'apparecchio da banco deve essere collocate in un punto che consenta il facile accesso alla spina.

- Questa piano de cottura di Wells è disegnate per preparare il cibo per il consumo umano.

- Quando l'apparecchio non è in uso per lungo tempo è necessario disinserire l'alimentazione.
- Per i modelli da incasso, portare in posizione "off" (O) l'interruttore appositamente installo.
- Per i modelli da banco estarre la spinda dalla presa corrente.

- Gli apparecchi da banco non devono essere messi in funzione se non sono state installate tutti e Quattro i pìedi e es l'apparecchio non è stato meso a livello. Avvitare i piedi sulla base dello scaldavivande e serrare a mano.

- Tutte le riparazioni ed operanzi di manutenzione devono essere effettuate da personale autorizzato da construttore.

IMPORTANTE: NON SCARTARE QUESTO MANUALE

Questo manuale è considerato per essere la parte dell'elettrodomestico, ed è essere dato al proprietario o al manager del ristorante, o alla persona gli operatori di addestrare responsabili di quest'apparecchio. I manuali addizionali sono disponibili dal suo distributore di Wells.

QUESTO MANUALE DEVE ESSERE LETTO E HA CAPITO DA TUTTE LE PERSONE USANDO O INSTALLARE QUEST'ELETTRODOMESTICO.

Contattare il suo distributore di WWWW se lei ha qualunque domande qualunque installazione riguardante, qualunque operazione o qualunque manutenzione di quest'apparecchio.

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE IN EUROPA

IMPORTANTE!

- Le istruzione per l'installazione sono ad uso di personale autorizzato, qualificato e abilitato all'installazione di apparecchiature elettriche, che deve provvedere alla messa in funzione iniziale dell'apparecchio ed alle operazioni di regolazione descritte in questo manuale.

IMPORTANTE!

- Assicurarsi che la tensione della corrente di alimentazione corrisponda al valore indicato nella targa applicata dell'apparecchio, nella quale sono anche speciificate la potenza, la frequenza e la fase nominali. Se la tensione è superiore al valore di targa, il termostato, i collegamenti e gli elementi riscaldante possono esserne gravemente danneggiati; se è inferiore a detto valore, l'apparecchio funzionerà con scarsa efficacia.

IMPORTANTE! (APPARECCHI DA INCASSO)

- È necessario fornire ed installare nell'impianto di rete, in un punto accesibile (quando più vicino all'apparecchio), un interruttore onnipolare omologato per il disinserimento dell'alimentazione, con aperature dei contatti di almeno 3 mm. Per i valori elettrici nominali consultare la targa di apparecchiatura e il manuale d'installazione.

IMPORTANTE!

- Tutti gli scaldavivande da incasso devono essere installati osservando le istruzione contenute nello GLD (in inglese "General Layout Data" o Schema Generale d'Installazione).

CAVI DI ALIMENTAZIONE

- I cavi di alimentazione dell'energia elettrica devono essere flessibili con rivestimento di materiale isolante resistente all'olio di qualità non inferiore al policloroprene ordinario o altro elastomero sintetico equivalente (sigla di codice 245 IEC 57), oppure in tubo metallico omologato.
- Per tuti gli scaldavivande il diametro minimo dei conduttori del cavo di alimentazione deve essere di 1,5 mm^2. La lunghezza, misurata da punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell'apparecchio a quello in cui nella spina, non deve essere superiore a 2 m.

COLLEGAMENTI ELETTRICI (APPARECCHI DA INCASSO)

NOTA: Il pressacavo fornito con apparecchio è destinato all"alimentazione con tubo metallico. Per I cavi flessibili deve essere utilizzato un pressacavo omologato fornito da terzi.

1. Per accedere alla morsettiera, rimuovere il pannello frontale dei comandi.
2. Rimuovere il tappo del foro appropriato situato nel contenitore ed applicare il pressacavo per il tubo metallico di alimentazione.
3. Far passare il conduttori attraverso il pressacavo e collegare la fase al morsetto "L1", e il neutron al morsetto "N".
4. Collegare il conduttore de terra giallo-verde al morsetto di terra contrassegnato simbolo " ".
5. Assicurarsi che tutti I collegamenti siano e reinstallare il pannello frontale dei comandi.
6. Sui contenitore è situate la vite de terra equipotenziale contrassegnata da simbolo " ". Rimuovere detta vite e collegare al morsetto il capocorda di un conduttore di terre adatto.

ISTRUZZIONI PER L'USO

ELEMENTI SCALDA SOLIDI (Models H-70EU e H-706EU)

1. Il piano di cottura di Wells è equipaggiata con un interruttore di controllo di temperatura per ogni elemento.
2. Il calore potrebbe essere aggiustato per i montaggi di temperatura da "OFF" (fermato) (O), attraverso "LO" (da basso) a "HI" (alto).
3. "HI" è un inizio continuo (I) modo.
4. La luce di indicatore scintillerà qualunque tempo il interruttore è inizio (I).
   La luce di indicatore avverte anche l'operatore per girare l'interruttore fermato (O) quando non in uso.

SUPERFICIE DI CERAMICA-BICCHIERE (Models HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU e HC-2256EU)

AVVERTIMENTO!

- NON usare il piano de cottura se la superficie di ceramica-bicchiere è scheggiato o è rotto.

1. Il piano di cottura di Wells è equipaggiata con un interruttore di controllo di temperatura per ogni elemento.
2. Il calore potrebbe essere aggiustato per i montaggi di temperatura da "OFF" (fermato) (O), attraverso "LO" (da basso) a "HI" (alto).
3. "HI" è un inizio (I) continuo modo.
4. La luce di indicatore scintillerà qualunque tempo il interruttore è inizio (I).
   La luce di indicatore avverte anche l'operatore per girare l'interruttore fermato (O) quando non in uso.
5. L'indicatore di "HOT SURFACE" (superficie caldo) scintillerà finché la superficie ha raffreddato a 70ºC.

• SUGGERIMENTI :

1. Il piano di cottura di Wells consente il riscaldamento veloce. Risparmiare l'energia girando il controllo di temperatura "OFF" (fermato) (O) quando non in uso.
   NON lasciare l'interruttore di controllo "ON" (inizio) (I) quando non in uso.
2. Non usare i vasi o le padelle qualunque più grande di 15 litri.
3. Per i risultati migliori, usare i vasi e le padelle piatti inferiori.
4. Non cucinare direttamente sulla superficie di ceramica-bicchiere.
5. Non fare cadere i vasi pesanti o le padelle sulla superficie di ceramica-bicchiere.
6. Pulire le perdite prontamente. Le particelle di cibo di bruciato-su possono essere difficili togliere.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE!

- La temperatura di giro controlla al la posizione "OFF" (fermato) (O) .
- Consentire che l'unità raffreddare completamente prima di pulire.

1. Pulire le superfici esteriori, includendo gli elementi scalda, usando un dampened di panno o spugna pulito con una soluzione dolce detergenta.

   NOTA: Non smontare la piano di cottura o gli elementi per pulire.

2. Usare soltanto il creme ha disegnato per la superficie di ceramic-bicchiere di pulire. Una lama di rasoio potrebbe essere usata per togliere il cibo bruciato-su.

AVVERTENZA!

- Non sommergere i modelli da banco opposti nell'acqua. Non schizzare o versare l'acqua sopra i quadri dei comandi o il cablaggio. La pulizia di questo dispositivo con un ruscello di acqua non è approvato. Non pulire con lo spruzzo di acqua. Il pericolo di scossa possibili e/o l'apparecchiatura danneggiano se interno di unità diventa bagnato.

AVVERTIMENTO!

- Non tentare di riparare una superficie di ceramica-bicchiere danneggiata.
- Contattare il suo Agente di Servizio di Wells autorizzato per le riparazioni.

IMPORTANTE!

- Non pulire l'apparecchio con lana di acciaio.

WAARSCHUWING!
Voor een juiste installatie en operatie van de apparatuur moeten volgende waarschuwingen en instructies in acht worden genomen.

WAARSCHUWINGEN!

BELANGRIJK! (INGEBOUWDE APPARATEN)

- Alle elektrische aansluitingen moet door een gemachtigde elektricien verricht worden.
- Er moet door een erkende elektricien een goedgekeurde schakelaar, met een contactpunt van ten minister 3 mm worden verstrekt en op een bereikbare plaats (dicht bij het apparaat) in de vaste bedrading worden opgenomen. Verwijs naar uitrustingsnaam plaat voor elektrische specificaties.

VOORZICHTIG!

- Houd warmhoudplaten niet onder water.
- Laat geen water over de controleer paneel of de bedrading spetteren of stromen. Dit apparaat is niet goedgekeurd met een waterbeek gereinigd worden, niet reinigen met stromend water.

VOORZICHTIG!

- Bewaar geen brandbare materialen en ontvlambare vloeistoffen in de directe omgeving van het apparaat.

VOORZICHTIG HEET OPPERVLAK!

- Het oppervlak is bij aanraking HEET en kan ernstige brandwonden veroorzaken.

BELANGRIJK!

- Los staande apparaten moeten zo danig zijn opgesteld dat de stekker makkelijk bereikbaar is.
- Wells worden kookplaatjes ontworpen voedsel voor menselijke verbruik klaar te maken.
- Wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruik, moet de stroom uitgeschakeld worden. Zet bij inbouwen apparaten de geïnstalleerde aan/uit - schakelaar in de uit- of de O-stand of verwijder de stekker uit het wandstopcontact bij de los staande apparaten.
- Tegenwerkende hoogste toestellen moeten met alle vier voeten geïnstalleerd bediend worden. De hand aanhaal de voeten naar de bodem van het toestel. Het toestel moet niveau gemaakt worden.
- Alle reparaties en onderhoud moten worden uitgevoerd door een door de fabriek erkende installateur.

BELANGRIJK: DIT HANDBOEK NIET GOOIT WEG

Dit handboek wordt beschouwd deel van het toestel te zijn en is naar eigenaar of manager van het restaurant gegeven worden of naar de persoon die verantwoordelijk is voor het trainen van gebruikslieden van dit toestel. Bijkomende handboeken zijn verkrijgbaar van uw Wells handelaar.

DIT HANDBOEK MOET GELEZEN WORDEN EN BEGREEP DOOR ALLE PERSONEN DIE GEBRUIKEN OF DIT TOESTEL INSTALLEREND.

Praat met uw Wells handelaar indien u enig vragen aangaande installatie, operatie of onderhoud van dit toestel hebt.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE IN EUROPA

BELANGRIJK!

- De installatie-instructie is ontwikkeld voor personeel dat bevoegd of gekwalificeerd is om elektrische apparatuur te installeren. Dit personeel dient de eerste opstart-procedure en de aanpassingen die in deze handleiding worden beschreven uit te voeren.

BELANGRIJK!

- Zorg ervoor dat het binnenkomende voltage gelijk is aan dat wat voor het apparaat is aangegeven. Aan dit apparaat is ook een elektriciteitsplaatje bevestigd dat het voltage, de wattage, de frequentie en de fase van het apparaat weergeeft. Het verbinden van dit apparaat met een hoger voltage dan aangegeven kan ernstige schade aan de thermostaat, de bedrading en de warmte-elementen veroorzaken. Het verbinden van dit apparaat met een lager voltage dan aangegeven veroorzaakt slechte prestaties.

BELANGRIJK! (INGEBOUWDE APPARATEN)

- Er moet door een erkende elektricien een goedgekeurde schakelaar, met een contactpunt van ten minister 3 mm worden verstrekt en op een bereikbare plaats (dicht bij het apparaat) in de vaste bedrading worden opgenomen. Verwijs naar uitrustingsnaam plaat voor elektrische specificaties.

BELANGRIJK!

Alle ingebouwde toestellen moeten geïnstalleerd worden volgens instructies op de GLD (in het Engels "General Layout Data") blad omvatte met de apparaat.

ELEKTRICITEITSSNOEREN

- Elektriciteitssnoeren moten van olie-bestendige omhulde flexibele kabel zijn, niet lichter dan normaal polychloropreen of een gelijkwaardige synthetische met elastomeer omhulde (code 245 IEC 57) of een goedgekeurde metalen elektriciteitsleiding.
- De bedrading voor alle voedselverwarmers moet een minimale doorsnee van 1.5 mm^2 hebben en mag niet langer zijn dan 2 meter, vanaf de plaats waar de draad apparaat binnengaat tot aan de stekkeringang.

WIRING CONNECTIONS (INGEBOUWDE APPARATEN)

LET OP: De los verstrekte adapter tengen overbelasting is voor metalen elektriciteitsleidingen. Voor flexibele elektriciteitsdraad moet een goedgek eurde fitting tag noverbelasting worden verstrekt door derden.

1. Verwijder het paneel van het aansluitingenblok aan de achterzijde met een schroevendraaier.
2. Verwijder de geschikte gat stekker en verbind de buis spanning steun.
3. Ga elektrische draden door spanning steun voorbij. Verbind macht draad naar koppelstuk markeerde "L1"; en, markeerde de neutrale draad naar koppelstuk "N".
4. Verbind terrein draad (groen met gele streep) om koppelstuk te gronden markeerde "⏚".
5. Verzeker alle verbindingen en plaats het paneel voor de aansluitpunten terug.
6. Lokaliseer de aardingsschroef voor gelijkvermogen op de afsluiting van het paneel aan de achterzijde met het teken "⏚". Verwijder de schroef en zet de juiste gronddraad vast aan het aansluitpunt.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

STEVIGE VERWARMING ONDERDELEN (Modelleert H-70EU en H-706EU)

1. Uw Wells kookplaatje is met een temperatuur controle schakelaar voor elk onderdeel uitgerust.
2. De temperatuur controle zal misschien gezet worden van "OFF" (uit) (O), door "LO" (lage) naar "HI" (hoogtepunt).
3. "HI" is een ononderbroken op (I) stand.
4. Het indicator lamp waarschuwt ook de bedieningsman om schakelaar uit (O) wanneer niet in gebruik te draaien.

KERAMISCH-GLAS OPPERVLAKTE (Models HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU en HC-2256EU)

WAARSCHUWING!

- De kookplaten NIET gebruikt indien de keramisch-glas oppervlakte, beschadigen of gebroken worden.

1. Uw Wells kookplaatje is met een temperatuur controle schakelaar voor elk onderdeel uitgerust.
2. De temperatuur controle zal misschien gezet worden van "OFF" (uit) (O), door "LO" (lage) naar "HI" (hoogtepunt).
3. "HI" is een ononderbroken op (I) stand.
4. Het indicator lamp waarschuwt ook de bedieningsman om schakelaar uit (O) wanneer niet in gebruik te draaien.
5. Het "HOT SURFACE" (hete oppervlak) indicator lamp zal gloeien oppervlakte tot naar heeft afgekoeld 70ºC.

BELANGRIJKE

1. Wells kookplaatje staan vlugge opwarming toe. Behalve energie door het draaien van de kookplaatje temperatuur controle "OFF" (uit) (O) wanneer niet in gebruik.
   De controle schakelaar verlaat niet op wanneer niet in gebruik.
2. Kokende pot grooter dan 15 liters NIET gebruikt.
3. Voor de best resultaten, gebruik potten en pannen met een vlakke bodem.
4. Rechtstreeks op keramisch-glas oppervlakte niet kookt.
5. Vallen zware potten of pannen op keramisch-glas oppervlakte niet laat.
6. Proper op valpartijen onmiddellijk. Verbrande-op voedselpartikels kunnen moeilijk zijn te verwijderen.

SCHOONMAKEN

WAARSCHUWING!

- Draai de temperatuur controleert naar het uit (O) positie.
- Sta toe dat eenheid volledig voor schoonmaakbeurt af te koelen.

1. Wis buitenste oppervlakten, Inclusief verwarming van onderdelen, het gebruiken van een propere doek of spons bevochtigde met een zachte wasmiddel oplossing.

   MERK OP: Toestel of verwarming van onderdelen niet demonteert voor schoonmaakbeurt.

2. Gebruik enkel reinigende creme maakte voor keramisch -glas oppervlakte. Een scheerapparaat lemmet zal misschien gebruikt worden verbrande-op voedsel te verwijderen.

WAASCHUWING!

- Dit apparaat wordt voor het reinigen door waterverstuiver niet goedgekeurd. Houd het apparaat niet onder water. Laat geen water over het controleer paneel of de elektrische bedrading spatten of lopen. Hierdoor ontstaat gevaar voor een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken (zowel losse als ingebouwde modellen).

WAARSCHUWING!

- Een beschadigen keramisch-glas oppervlakte niet probeert te herstellen . Contacteer uw gemachtigde Wells Dienst Agent voor herstellingen.

BELANGRIJK!

- De staalwol voor schoonmaakbeurt niet gebruikt.

WELLS BLOOMFIELD, LLC
10 Sunnen Dr., St. Louis, MO USA 63143
telephone: 314-781-2714 **facsimile (fax): 314-781-2714**
www.wellsbloomfield.com